Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: меню завтрака»

Картофельный оладушек / Рости

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для Картофельного оладушка:**

- Горячий
- Хрустящая корочка
- Золотисто-коричневого цвета

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфи-цированным полотенцем
- Удаляет частицы пищи из фритюра
- Поддерживает порядок в отсеке для хранения запасов упаковки
- Подметает полы

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовой продукции в соответствии с eProduction
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Моет руки
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Во избежание ожогов не допускает попадание воды во фритюр
- Поддерживает чистоту полов во избежание падений
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

ПРОВЕРЬТЕ ФРИТЮРНИЦУ

☐ Проверьте наличие инвентаря, запасов упаковки и продуктов.

☐ Проверте состояние и уровень фритюра. При необходимости долейте фритюр в ванночку до нужного уровня.

☐ Проверьте: на дисплее фритюрницы – HASHBR.

ЗАГРУЗИТЕ

☐ Поставьте корзинку для Картофельных оладушков на поверхность в стороне от фритюрницы.

☐ Возьмите нужное количество Картофельных оладушков из морозильника.
Качество Картофельные оладушки должны быть хорошо замороженными. Размороженные полуфабрикаты не соответствуют Золотым Стандартам Качества.

☐ Поместите замороженные Картофельные оладушки в корзинку. Накройте корзинку защитной решёткой. Не готовьте больше 8 Картофельных оладушков в одной партии.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

☐ Не опускайте одновременно две корзинки в одну ванночку.

☐ Поместите корзинку во фритюр. Проверьте, чтобы все Картофельные оладушки были полностью погружены во фритюр. Включите таймер.

ДОСТАНЬТЕ КОРЗИНКУ И СЛЕЙТЕ ФРИТЮР

☐ По сигналу таймера поднимите корзинку двумя руками, давая фритюру стечь в течение 5–10 секунд. Выключите таймер.

☐ **Качество** Сливая излишки фритюра, вы обеспечиваете соответствие продукции Золотым Стандартам Качества.

ВЫСЫПЬТЕ

☐ Аккуратно наклоните корзинку набок, чтобы Картофельные оладушки выпали на чистый фасовочный поддон. Если необходимо, используйте металлические щипцы, чтобы вынуть Картофельные оладушки из корзинки.
Качество Проверьте соответствие готовых Картофельных оладушков Золотым Стандартам Качества.

☐ Повесьте пустую корзинку над ванночкой, чтобы с неё полностью стёк оставшийся фритюр.

☐ **Безопасность** Слив фритюра гарантирует, что его излишки попадут обратно в ванночку, а не на пол.

УПАКУЙТЕ

☐ При необходимости, упакуйте Картофельные оладушки с помощью металлических щипцов.

☐ Соблюдайте принцип ротации («Первый пришёл – первый ушёл»). Соблюдайте срок хранения готовых Картофельных оладушков – 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ПАЛОЧЕК РОСТИ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ Проверьте наличие инвентаря, запасов упаковки и продуктов.

☐ Проверте состояние и уровень фритюра. При необходимости долейте фритюр в ванночку до нужного уровня.

☐ Проверьте: на дисплее фритюрницы – ROSTI.

☐ Поставьте корзинку для Картофельных оладушков на поверхность в стороне от фритюрницы.

☐ Возьмите нужное количество картофельных палочек Рости из морозильника.
Качество Рости должны быть хорошо замороженными. Размороженные полуфабрикаты не соответствуют Золотым Стандартам Качества.

☐ Поместите замороженные картофельные палочки в корзинку. Не готовьте больше 8 картофельных палочек в одной партии.

☐ Поместите корзину во фритюр. Включите таймер.

☐ По сигналу таймера поднимите корзинку двумя руками, давая фритюру стечь в течение 5-10 секунд. Выключите таймер.

☐ Аккуратно высыпьте картофельные палочки в лоток UHC зелёного цвета с металлической вставкой. В одном лотке может храниться 8 картофельных палочек.

☐ Поместите лоток в UHC. Включите таймер. Соблюдайте срок хранения – 20 минут.

УБОРКА

☐ Протирайте станцию чистым продезинфицированным полотенцем. Сразу вытирайте с пола весь пролитый фритюр.

☐ Удаляйте частицы пищи из фритюра с помощью шумовки.

☐ Закрывайте ванночки крышками, когда вы их не используете.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 35 x 100% =** _____

(1 пункт = 2,86 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.